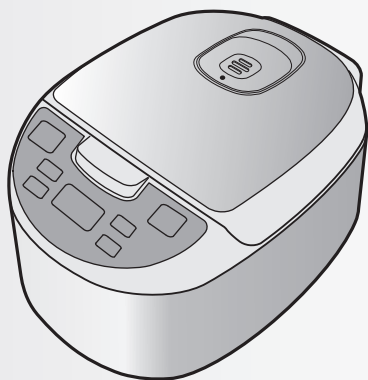
SHARP®

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

KS-S10E（ケイ エス エス イー）

KS-Z101（ケイ エス ゼット）

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- **ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
- この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

※業務用として、使用しないでください。

もくじ

安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を防止するため、お守りいただくことを説明しています。

■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。

⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。
⚠注意	「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分しています。

	してはいけない**禁止**内容です。
	必ずしなければならない**強制**内容です。

⚠警 告 火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために

差込プラグやコードは、乱暴に扱わない

- **定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う**
- **差込プラグは根元まで確実に差し込む**
- **差込プラグに付いたほこりは定期的に取る**

(感電・火災の原因)

- **ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない**
- **傷んだコードや差込プラグは使わない**
- **ゆるんだコンセントは使わない**
- **傷付けたり、変形させない**
  - 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。

(火災・感電・ショートの原因)

分解・修理・改造はしない

分解禁止

- **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**

(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。15ページ

- **すき間にピンや針金など、異物を入れない**

(感電・異常動作してけがの原因)

子供だけで使わせない

- **乳幼児の手の届く所で使わない**

(感電・やけど・けがのおそれ)

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

【使用してはいけない料理例】

- **豆類などふきこぼれやすい料理**
- **のり状になるカレーやシチューなどの料理**
- **クッキングシートやアルミホイル、ラップを使用する料理**
- **食材をポリ袋などに入れて加熱する料理**

(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)

蒸気口に顔や手を近付けない

接触禁止

- **特に乳幼児には、触らせない**

(やけどの原因)

水をかけない

水ぬれ禁止

- **本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**

(ショート・感電のおそれ)

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- **すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する**

(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】

- キーを押しても作動しない。
- コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形して熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。

⚠注 意 けがを防ぎ、家財などを守るために

差込プラグは正しく扱う

●**使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く**
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)

●**差込プラグを抜くときは、必ず差込プラグを持つ**
●**コードを巻き取るときは、差込プラグを持つ**
(感電やショートによる発火やけがの原因)

こんな場所で使わない

●**不安定な場所や熱に弱い敷物の上**
(じゅうたん・ビニールシートなど)
●**水のかかる所や火気の近く**
●**壁や家具の近く**
●**キャビネットのような蒸気のこもりやすい所**
(変色・変形・感電・漏電・火災の原因)

次のような使いかたをしない

●**専用の内なべ以外では、使用しない**
(過熱・異常動作の原因)
●**本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない**
(ふたが開いて、けがややけどの原因)

高温部分に触れない

●**使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない**
(やけどの原因)

お手入れは冷めてからおこなう

(高温部に触れると、やけどのおそれ)

使用上のご注意

- **内なべの外側に米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く**
(うまく炊けなかったり、故障の原因)
- **ふたにふきんなどをかぶせない**
(変形・変色や故障の原因)
- **内なべを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用したりしない**
- **直射日光が当たる場所で使用しない**(変色の原因)
- **空だきをしない**
- **おかゆは、必ず炊飯メニューの「おかゆ」に合わせて炊く**
(おかゆは他の炊飯メニューに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- **コンセントに差した差込プラグに蒸気を当てない**

内なべのフッ素皮膜を長持ちさせるために

- **泡立器や鋭利な用具で洗米しない**
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない**
- **食器類を入れたり、炊飯器以外の目的で使わない**
- **酢・油を入れない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **硬いスポンジで洗わない**

※内なべは、ご使用にともない色むらができることがありますが、衛生上問題ありません。
安心してお使いください。
気になる場合は、購入できます。
お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。(15ページ)

各部のなまえ

本体／付属品

ふた(金属面)
※取りはずせません。

蒸気キャップ
(ふた上面) (11ページ)

内なべ

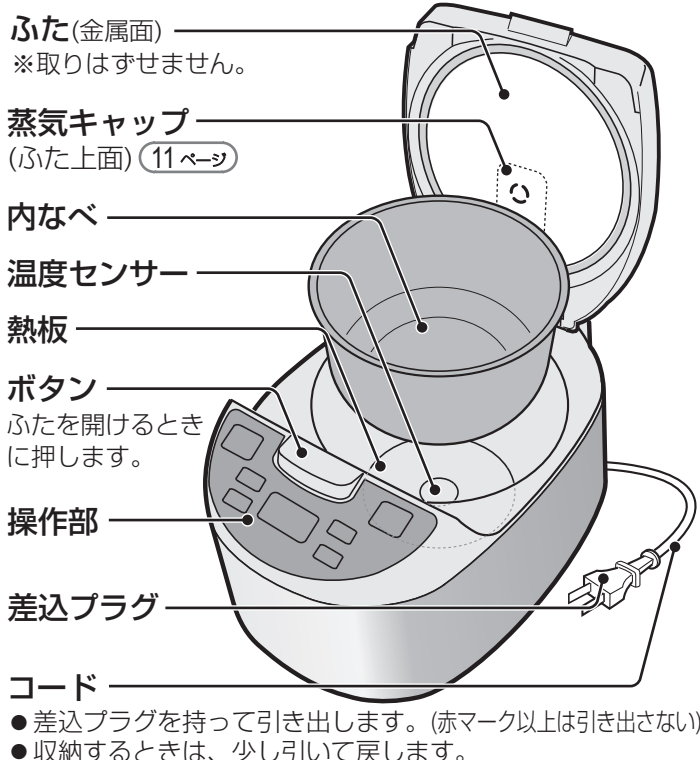
温度センサー

熱板

ボタン
ふたを開けるときに押します。

操作部

差込プラグ

コード
- 差込プラグを持って引き出します。(赤マーク以上は引き出さない)
- 収納するときは、少し引いて戻します。

初めてご使用になるときは
- 内なべ、蒸気キャップ、しゃもじを洗ってください。
- 内なべの下に敷いている**保護シートは不要です。**
必ず取り除いてください。

お知らせ音について
- 炊飯終了音などを鳴らないようにするには、分を「ピピッ」と鳴るまで4秒間押します。
※操作誤りなど、エラー音(ピッピッピッやピピピ)は鳴ります。
- 鳴らすときは、分を「ピッ」と鳴るまで4秒間押します。

付属品

- **しゃもじ**
- **米用計量カップ**(約180mL)
- **取扱説明書**(保証書付)※

※当商品は日本国内向けです。
日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

操作部

お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。表示部は説明のため、すべてを表示しています。バックライトは点灯しません。

予約して炊くときに。
ランプは予約設定後に点灯。 (8ページ)

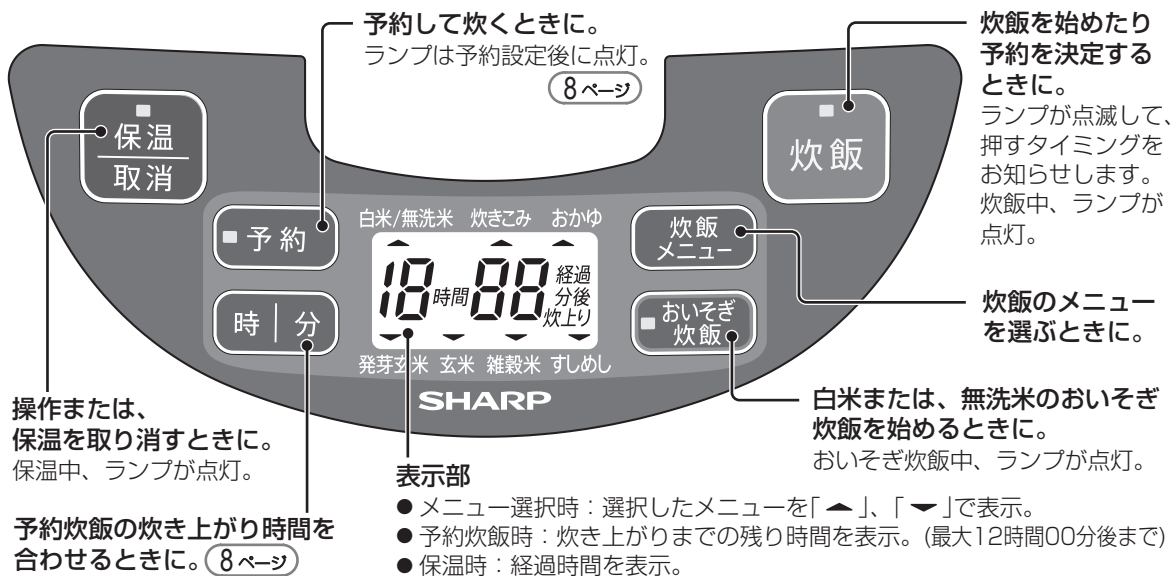
炊飯を始めたり予約を決定するときに。
ランプが点滅して、押すタイミングをお知らせします。
炊飯中、ランプが点灯。

炊飯のメニューを選ぶときに。

白米または、無洗米のおいそぎ炊飯を始めるときに。
おいそぎ炊飯中、ランプが点灯。

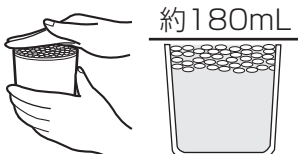
操作または、保温を取り消すときに。
保温中、ランプが点灯。

予約炊飯の炊き上がり時間を合わせるときに。 (8ページ)

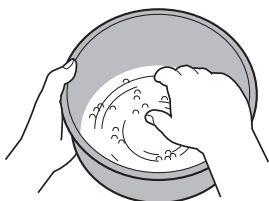
表示部
- メニュー選択時：選択したメニューを「▲」、「▼」で表示。
- 予約炊飯時：炊き上がりまでの残り時間を表示。(最大12時間00分後まで)
- 保温時：経過時間を表示。

ごはんを炊く準備

内なべで、お米が洗えます

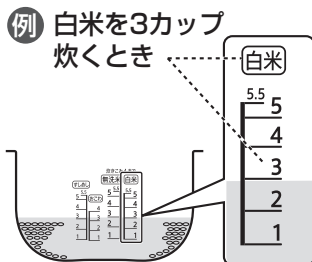
1 お米を正しくはかる

- 付属の計量カップを使う。
- **すりきり1杯で1合です。(約180mL)**

- **本書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合＝180mL)です。**
「計量米びつ」ではかると、誤差が出る場合があります。

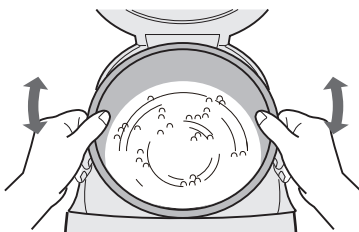
2 お米を手早く洗う

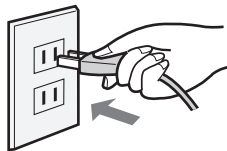
① 1回目は、たっぷりの水でさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
② 2回目からは、お米を軽くもむように洗う。
(水は少しにごりが残る程度でよい)

- お湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、お米に水をなじませます。

3 水加減をする

- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内なべの両側に水位目盛があります。炊きたいメニューのお米のカップ数に水位を合わせます。

- お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- お米を水に浸しておく必要はありません。(自動で浸水するので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)

4 内なべを本体にセットする

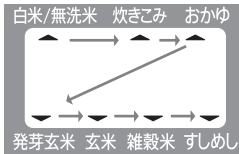
- 内なべを矢印のように2～3回動かし、内なべと熱板を密着させます。

- 熱板表面の異物は、取り除きます。
内なべ外側の異物や水滴なども拭き取ります。

5 ふたを閉めて、差込プラグを差す

- テーブルタップなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。
電圧が下がり、うまく炊けない場合があります。

ごはんの炊きかた

白米、無洗米のときは、炊飯を押すだけでもスタートします

1

目的のメニューを選ぶ

- 炊飯メニューを押して、「▲」、「▼」を炊きたいメニューに合わせます。
(▲ ▼ はキーを押すごとに移動)

2

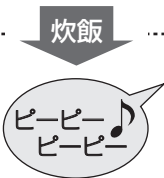
- 炊飯ランプが点滅から点灯に変わり、炊飯がスタートします。
- 炊飯ランプ点滅中に10秒間キーの操作がなければ、「ピッピッピッ…」とエラー音が鳴ります。

「白米/無洗米」で早く炊き上げたいときは

- おいそぎ炊飯ランプが点灯し、炊飯がスタートします。
- おいそぎ炊飯は、白米/無洗米のみ使えます。その他のメニューでは、「ピピピ…」とエラー音が鳴りますので、炊飯を押して、ご使用ください。

炊飯終了

炊飯

保温開始
ごはんをよくほぐす

- 炊き上がると自動的に保温に切り替わります。
(保温ランプ点灯)

使用後は、取消を押し、差込プラグを抜く

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

■炊飯できる量と目安時間

	白米/無洗米 すしめし	おいそぎ炊飯 (白米/無洗米)	炊きこみ	発芽玄米	玄米	雑穀米	おかゆ	
							全がゆ	5分がゆ
米量(カップ)	1〜5.5		1〜4				0.5〜1.5	0.5〜1
時間(分)	48〜60	31〜46	50〜59	49〜58	92〜119	52〜59	61〜82	65〜81

※条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の時間です。
※時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

■炊きかたのポイント

無洗米	●お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。 ●水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。 気になる場合は、1〜2回水を替えてすすぎます。 ●夏場に予約炊飯をおこなう場合はよく洗い、予約時間を短めにしてください。 水温が25℃以上になると、浸した無洗米の腐敗が早まります。
おいそぎ炊飯	●少しおこげができたり、硬くなることがあります。 白米・無洗米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
発芽玄米 雑穀類	●炊ける分量は、白米を混ぜて**4カップ**までです。 水位目盛は白米に合わせてください。 ●雑穀類だけでは、ふきこぼれますので炊飯しないでください。 ●分量は、発芽玄米などの商品パッケージに記載の内容をご覧ください。 (例) **発芽玄米→** 白米**1カップ**に対して、発芽玄米**0.5カップ**[水位→1.5(目安)] ※お好みにより分量を加減してください。 ●炊飯した後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。 ●水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。 ●水に浮くような場合は、蒸気キャップがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがありますので、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。

■保温について

炊き上がると自動的に保温に切り替わります。取り消すときは 取消 を押してください。

●保温経過時間を表示します。
(0〜11時間まで1時間単位)
12時間を経過すると表示は消えますが、保温は切れません。
(保温ランプは点灯)

●底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を逃がす。
●保温中も時々ほぐす。
●少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛る。(パサツキ防止)

お願い

● 取消 を押したり、差込プラグを抜いたりした後、ごはんを入れたまま放置しない。(腐敗・においの原因)
●次のような保温はしない。(黄変、パサツキ、においの原因)
- 白米・無洗米以外のごはん
- しゃもじを入れたまま
- 冷めたごはん
- 12時間以上

ごはんの炊きかた

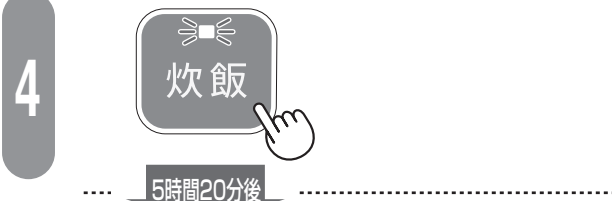
予約のしかた

何時間後に炊き上げたいのかを合わせます

発芽玄米を、5時間20分後に炊き上げたいとき

1

2

炊き上がりまでの時間を合わせる

- 予約時間設定範囲
  1～12時間後まで(10分単位)
- 押し続けると早送りできます。

3

目的のメニューに合わせる

- 「白米、無洗米」を炊く場合は、この操作が省略できます。

4

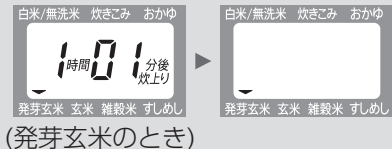
- 炊飯ランプの点滅が消え、予約ランプが点灯すると、予約の設定が完了です。

- 表示部は、炊飯開始までは炊き上がりまでの残り時間を表示し、炊飯が始まると消えます。

(発芽玄米のとき)

5時間20分後

保温開始

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を表示
  (1時間単位)

- 炊飯ランプ点滅中に10秒間キーの操作がなければ、「ピッピッピッ…」とエラー音が鳴ります。
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、**取消**を押します。
- 炊き上がり設定時間が炊飯時間よりも短い場合には、すぐに炊飯が始まります。

- **「おいそぎ炊飯」は予約ができません。**
- **具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。**
  具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- **夏場に8時間以上の予約をしないでください。**(腐敗の原因)

ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

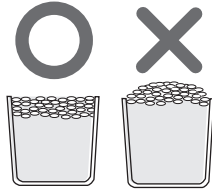
良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、
避けます。
また、虫の予防にタカの
ツメを入れるとよいで
しょう。

付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」で
はからないでください。
誤差が生じることが
あります。
※無洗米も付属の計量
　カップではかります。

手早く洗う

お米の洗いかたで、ごはんの味は
大きく変わります。
お米は水をすぐ吸収するので、
手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は洗米が不要ですが、
おこげができたり、硬めに
炊き上がる場合は、1～2回
水を替えてすすいでください)

お米の種類や好みで水加減をする

水位目盛を目安に、
水平な場所で水加減
をする。
ただし水量を半目盛
以上多くしすぎると、
ふきこぼれることが
あります。

30分以内にほぐす

炊き上がったら、できる
だけ早くほぐしましょう。
余分な水分を飛ばし、
ふっくらと仕上がります。

保温中もときどきほぐす

少量のときは、なべ肌から離し、
中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間
(12時間以上)保温せず、
ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温め
ましょう。

使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと
取れにくくなり、
おいしく炊けない
原因になります。

お料理ノート

具や調味料を入れるときのポイント

- 五目ごはん(炊きこみ)など具を入れて炊く場合は、最大4カップまでです。
- 具の量は、お米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(米1カップ＝約150g)
  具が多すぎると、加熱不足になることがあります。
- 調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。お米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかき混ぜてください。(具を入れる前に水位合わせをします)
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えるとやわらかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減をしてください。
- 具は小さめに切り、お米の上にのせてください。

五目ごはん

炊飯できる米の量：1～4カップ

メニュー　水位目盛　炊飯時間

材　料 (4人分)

- ●白米……………………3カップ
- ●ごぼう…………………30g
- ●干ししいたけ…………3枚
- ●油あげ……………………1/2枚
- ●こんにゃく……………30g
- ●にんじん………………30g
- ●とりもも肉……………60g

調味料
- 薄口しょうゆ…大さじ2
- 酒……………………大さじ2
- 塩……………………小さじ1/2

●だし汁(目安)‥約700mL

①ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
②干ししいたけは、もどして石づきを取り、油あげは熱湯で油抜きをし、こんにゃくは湯通ししてそれぞれ細切りにする。
③にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。
④内なべに洗ったお米と調味料を入れ、**白米の水位目盛「3」**までだし汁を入れて混ぜ、①②③をお米の上にのせる。
⑤ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▲」を「炊きこみ」に合わせ、**炊飯**を押す。
⑥炊き上がれば、ほぐす。

おこわ(赤飯)

炊飯できる米の量：1～4カップ

メニュー　水位目盛　炊飯時間

材　料 (4人分)

- ●もち米………………2カップ
- ●白米…………………1カップ
- ●あずき………………50g
- ●ごま塩………………少々

①もち米と白米は合わせて洗う。
②あずきはひと煮立ちさせてゆで汁を捨て、再度たっぷりの水でやや固めにゆでる。
③あずきとゆで汁を別々にする。
④内なべに①のお米を入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで冷ましたあずきのゆで汁を入れ(足りなければ水を足す)、よくかき混ぜたあと③のあずきをのせる。
⑤ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▲」を「炊きこみ」に合わせ、**炊飯**を押す。
⑥炊き上がればほぐし、好みでごま塩をふる。

すしめし

炊飯できる米の量：1～5.5カップ

メニュー　水位目盛　炊飯時間

材　料 (4人分)

すしめし
- ●白米…………………3カップ
- ●酒…………………大さじ1/2
- ●昆布………………5×5cm

合わせ酢
- 酢…………………………70mL
- 砂糖…………大さじ2 1/2
- 塩……………小さじ1 1/2

①内なべに洗ったお米と酒を入れ、**すしめしの水位目盛「3」**まで水を入れてよく混ぜる。その上に昆布をのせる。
②ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▼」を「すしめし」に合わせ、**炊飯**を押す。
③炊き上がれば昆布を取り出して、ごはんをすし桶に移し、合わせ酢をふりかけて切るようにして混ぜる。

おかゆ

炊飯できる米の量：全がゆ 0.5～1.5カップ/5分がゆ 0.5～1カップ

メニュー　水位目盛　炊飯時間

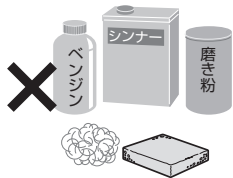
●5分がゆは、全がゆに比べ重湯が多くやわらかい仕上がりとなります。
●塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると沈殿しうまく炊けないことがあります。

お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイント

次のものは使わないでください

シンナー、ベンジン
アルコール、磨き粉

金属タワシ
硬めのスポンジ

内なべ、しゃもじ

使うたびに、台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。

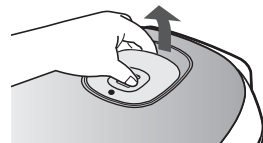
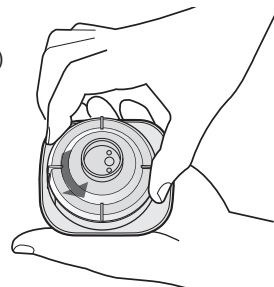
ふた（金属面）

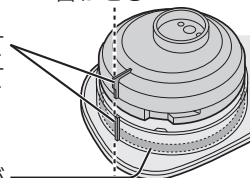
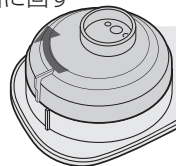
使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。

蒸気キャップ

使うたびに、取りはずして流水で洗う。

はずしかた

1 蒸気キャップに指をかけて引く。

2 蒸気キャップを左方向に(約30°)回してはずす。

取り付けかた

1 位置を合わせて右方向に回して確実に閉める。

中にパッキンが入っているので取り付けるときに忘れないようにしてください。

2 蒸気キャップの目印(●)を手前にし、中央部を押さえて、確実に本体にはめ込む。

本体、温度センサー、熱板、差込プラグ、コード

汚れてきたら、固くしぼったふきんで拭く。
※熱板にこびりついた汚れは、サンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、固くしぼったふきんで拭く。

故障かな？

	こんな場合	確認してください
仕上がり	硬い 芯がある 生煮えになる やわらかい	●お米は「付属の計量カップ」で正確にはかりましたか？ 「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。 ●水平な所で水位合わせをしましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、硬くなります。 お米の量が少なかったり、水の量が多いと、やわらかくなります。 ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。 ●内なべを本体にセットしたとき、傾いていませんでしたか？ 内なべと熱板が密着するように、2～3回内なべを動かしてください。 5 ページ
	焦げる	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●無洗米は、おこげができやすくなります。 おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。
	炊きこみごはんがうまくできない	● 具や調味料を入れるときのポイント をご確認ください。10ページ
炊飯中	ふきこぼれる	●お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。 ●洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
	蒸気口以外から蒸気がもれる	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内なべが変形していませんか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
動作・表示	予約時間に炊けない	●操作の最後に、炊飯 を押しましたか？
	保温の経過時間が表示されない	●保温時間が12時間以上、経過していませんか？ 12時間を経過すると時間表示が消えます。(保温ランプは点灯)
	表示部に「C1」または「C2」を表示する	●取消 を押しても表示が消えないときは、製品が故障している場合があります。 差込プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様相談窓口にご連絡ください。 15ページ

	こんな場合	確認してください
保温中	変色する におう	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
	乾燥する	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？
	ふたの内側に 多量のつゆが付く	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
	べとつく	●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、差込プラグを抜きませんでしたか？
音	「カチカチ」と音がする	●マイコンが火力を調整している音で、故障ではありません。
	「ジュッジュッ」と 音がする	●内なべの外側に付着した水が沸騰する音です。 内なべを本体に入れる前に、拭き取ってください。
	キーの受け付け音、 炊飯終了音が鳴らない	●お知らせ音を消す設定になっていませんか？ ［分］を4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、解除されます。
	「ピッピッピッ」と 音がする	●操作の最後に、［炊飯］を押しましたか？
	「ピピピ」と音がする	●「白米/無洗米」以外で［おいそぎ炊飯］を押していませんか？ ［炊飯］を押して、炊飯をスタートさせてください。
その他	製品からにおいがする	●使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。 ご使用にともない、なくなります。
	停電になった	●停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。

保証とアフターサービス(よくお読みください)

修理を依頼されるときは

持込修理

1 「**故障かな?**」(12〜13ページ)を調べてください。
2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。
3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。
販売店名
電　話　(　　　　)　　　ー
お買いあげ日　　　　　　　年　　　月　　　日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書(一体)

- **保証期間……お買いあげの日から1年間です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

長年ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないことがある。
- コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

上記症状がなくても、お買いあげ後3〜4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。
点検費用については、販売店にご相談ください。

仕様

- 差込プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

項目	仕様
定格電圧	100V
定格周波数	50-60Hz 共用
定格消費電力(炊飯時)	640W
外形寸法(幅X奥行X高さ)	幅240×奥行338×高さ204(mm)
質量	約3.5kg
最大炊飯容量(白米)	1.0L
区分名	F
蒸発水量	69.8g
年間消費電力量	89.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	185.5Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	16.1Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.50Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.40Wh

注記
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。
  1時間当たりの保温時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

メールでのお問い合わせなど【シャープサポートページ】

http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法のご相談など【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：9:00～18:00
●日曜・祝日：9:00～17:00

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電　話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談など【修理相談センター】

0120 - 02 - 4649
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：9:00～20:00
●日曜・祝日：9:00～17:00

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

	IP電 話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖 縄 地 区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月～金 9:00～17:40）	

持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間　＊月曜～土曜：9:00～17:40（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄地区〕は……＊月曜～金曜：9:00～17:40（祝日など弊社休日を除く）

地区	窓口	地区	窓口	地区	窓口
北海道	●札　幌 サービスセンター 011-641-4685 〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17	中部	●静　岡 サービスセンター 054-344-5781 〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1	近畿	●南大阪 サービスステーション 072-431-1950 〒597-0062　貝塚市澤1215
東北	●仙　台 サービスセンター 022-288-9142 〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27	中部	●名古屋 サービスセンター 052-332-2623 〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5	近畿	●北大阪 サービスステーション 072-634-4530 〒567-0831　茨木市鮎川5-15-3
関東	●宇都宮 サービスセンター 028-637-1179 〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41	中部	●金　沢 サービスセンター 076-249-2434 〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103	近畿	●奈　良 サービスステーション 0743-53-6693 〒639-1186　大和郡山市美濃庄町492
関東	●さいたま サービスセンター 048-666-7987 〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2	近畿	●京　都 サービスセンター 075-672-2378 〒601-8102　京都市南区上鳥羽管田町48	中国	●広　島 サービスセンター 082-874-8149 〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4
関東	●東東京 サービスセンター 03-5692-7765 〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17	近畿	●神　戸 サービスセンター 078-452-7009 〒658-0025　神戸市東灘区魚崎南町4-12-6	四国	●高　松 サービスセンター 087-823-4901 〒760-0065　高松市朝日町6-2-8
関東	●多　摩 サービスセンター 042-548-1391 〒190-0023　立川市柴崎町6-10-17	近畿	●阪　神 サービスセンター 06-6422-0455 〒661-0981　尼崎市猪名寺3-2-10	九州	●福　岡 テクニカルセンター 092-572-4705 〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1
関東	●千　葉 サービスセンター 043-298-5681 〒262-0013　千葉市花見川区犢橋町1629-4	近畿	●大　阪 テクニカルセンター 06-6794-5611 〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19	沖縄	●那　覇 サービスセンター 098-861-0866 〒900-0002　那覇市曙2-10-1
関東	●横　浜 サービスセンター 045-753-4647 〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23	近畿	●恵美須 サービスフロント 06-6643-5321 〒556-0003　大阪市浪速区恵美須西1-2-9		

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2011.05)

ジャー炊飯器 KS-S10E / KS-Z101 取扱説明書

MY家電登録のご案内 詳しくはホームページで →	 http://iclub.sharp.co.jp/m/	SHARP i CLUBは、お客様がご愛用のシャープ製品について、便利な使い方や、製品のサポート・サービス、キャンペーンなど、一人ひとりに合ったサービスをご利用いただける会員様向けサイトです。 **ぜひ、ご登録ください。**

お問い合わせ先

お問合わせの前にもう一度「故障かな?」(12〜13ページ)をご確認ください。

パソコン		メールでのお問い合わせなど **【シャープサポートページ】**	シャープ　お問い合わせ　検索 **http://www.sharp.co.jp/support/**
お 電 話		使用方法のご相談など **【お客様相談センター】**	携帯・PHS OK **0120-078-178** ※詳しくは、取扱説明書15ページをご覧ください
		修理のご相談など **【修理相談センター】**	**0120-02-4649** ※詳しくは、取扱説明書15ページをご覧ください

シャープ株式会社

本　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China
TINSJA144KRRZ 11G- (CN) ①